

WEST SIDE STORY

LA CARTE

NOUS ÉLABORONS NOS PLATS SUR PLACE
À BASE DE PRODUITS BRUTS, DE QUALITÉS.
NOUS FAVORISONS LES FILIALES COURTES
ET RÉMUNÉRATRICES POUR LES AGRICULTEURS.

Les planches

GRANDE MIXTE 22€

Sélection de fromages de La Laiterie de Paris et de petits producteurs

Jambon de dégustation affiné 24 mois, rosette et terrine AOP Noir de Bigorre

PETITE FROMAGE OU CHARCUTERIE 12€

À L'ENTRÉE,
LE CHOIX SERA RÉDUIT
PENSEZ À RÉSERVER
VOTRE TABLE

Les sandwiches

JARDIN (V) 7€

Coleslaw végétal aux raisins et noix, courgettes citronnées au piment d'Espelette et menthe fraîche

COUR 7€

Jambon blanc AOP Noir de Bigorre, ricotta, champignons et pousses d'épinard

LE CLUB 12€

Boeuf fumé, gouda, salade, pickels d'oignon, sauce au sirop d'érable et paprika fumé

Le grignotage

SÉLECTION DE TERRINE NOIR DE BIGORRE 10€

SÉLECTION DE TARTINABLE LA PAIMPOLAISE 10€

CHIPS ARTISANALES 3,5€

Sel, herbes de provence

Les desserts

DE CHEZ SAIN BOULANGERIE

BROWNIE (A) 5,5 €

CHEESECAKE (A) 8€

Caramel à la mandarine

DE CHEZ BONESHAKER

DONUT (V) 7€

Glaçage au sucre



Les bocaux de chez



LES SALADES (V) 12€

. Ecrasé de potimarron aigre-doux, cidre et miel, chutney pomme-oignons, tofu au piment doux et ail

. Légumes anciens caramélisés, épeautre, haricots noirs, noisettes torréfiées, compotée de pommes-oignons

TEMPEH RÔTI 16€

au miel, purée de pomme de terre et légumes de saison

BALLOTINE DE POULET 18€

au miel, farce et légumes de saison, purée de pomme de terre et jus de volaille

Les planches du Châtelet



Le bar qui joue le jeu

(V) Végétarien

(A) Label «Produit en Ile-de-France»

(A) Label «Agriculture Biologique»

LA CAVE

Champagne Carte d'Or

de Stéphane Coquillet

LA FLÛTE 10CL 12€

LA BOUTEILLE 75CL 80€

Vin rouge 12 cl

LA DOUZE

Note de petits fruits noirs compotés, de cerises et d'épices douces

100% Syrah

Juliette et Olivier Klein 7€

TRINCHI!

Bourgueil gourmand et intense

100% Cabernet franc

Catherine et Pierre Breton 7€

PAVILLON DU GLANA, AOC SAINT-JULIEN (MÉDOC)

Viellies vignes, 12 mois de barriques, terroir de graves, belle structure

65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot ... 10€

Vin blanc 12 cl

LES SALADELLES

Vinification en fûts, bouche onctueuse, arômes floraux et toastés

Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc

Domaine de Figueirasse 7€

LE VERGER

Élevage en cuve sous terre béton, bouche fraîche et floral, minéral et notes d'agrumes

100% Melon de Bourgogne

Domaine Lunzeau-Papin 7€

GRAMOPHONE

Notes de fruits jaunes, agrumes, fleurs blanches, légèrement miellé, belle longueur

Chenin 80% de Limoux & 20% d'Anjou

Les Chais du Port de la Lune 9€

Cocktail

COSMOPOLITAIN 12€

Vodka, triple sec, cranberry, citron et vanille

À L'ENTRÉE,
LE CHOIX SERA RÉDUIT
PENSEZ À RÉSERVER
VOTRE TABLE

Les bières de Bapbap 33 cl

ORIGINALE, PALE ALE

ronde et fruitée 7€

VERTIGO, INDIA PALE ALE

(IPA), ambrée 7€

BANG BANG, PALE ALE

(sans alcool) 7€

Boissons fraîches

EAU PLATE

OU GAZEUSE 50CL 3,5€

COCA, COCA ZÉRO 33CL 4€

TONIC 25CL  6€

GINGER BEER 25CL  6€

THÉ FROID CITRON SUREAU

OU MYRTILLE 33CL  6€

LIMONADE CITRON 33CL  ... 6€

JUS DE FRUIT

ALAIN MILLIAT 20CL 6€

Pomme, poire, abricot, tomate

Les planches du Châtelet



Le bar qui joue le jeu

WEST SIDE STORY

L'ENTRACTE

Boissons fraîches

EAU PLATE OU GAZEUSE 50CL	3,5€
COCA, COCA ZÉRO 33CL	4€
TONIC 25CL 	6€
GINGER BEER 25CL 	6€
THÉ FROID CITRON SUREAU OU MYRTILLE 33CL 	6€
LIMONADE CITRON 33CL  ...	6€
JUS DE FRUIT ALAIN MILLIAT 20CL	6€
Pomme, poire, abricot, tomate	

Les sandwiches

JARDIN 	7€
Coleslaw végétal aux raisins et noix, courgettes citronnées au piment d'Espelette et menthe fraîche	
COUR	7€
Jambon blanc AOP Noir de Bigorre, ricotta, champignons et pousses d'épinard	
LE CLUB	12€
Boeuf fumé, gouda, salade, pickels d'oignon, sauce au sirop d'érable et paprika fumé	

Les desserts

BROWNIE 	5,5€
(Sain Boulangerie)	
DONUT 	7€
Glaçage au sucre (Boneshaker)	

La cave

CHAMPAGNE 10CL 	12€
Carte d'Or de Stéphane Coquillette	
VIN ROUGE 12CL 	7€
La douze 100% syrah Juliette et Olivier Klein	
VIN BLANC 12CL 	7€
Les saladelles Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc Domaine de Figueirasse	

Les bières de Babbar 33 cl

ORIGINALE, PALE ALE ronde et fuitée	7€
VERTIGO, INDIA PALE ALE (IPA), ambrée	7€
BANG BANG, PALE ALE (sans alcool)	7€

Le grignotage

CHIPS ARTISANALES	3,5€
Sel, herbes de provence	